

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

3ª Edição
2021

BT30.404-04



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

3ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	4
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	6
7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO	7
8 PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA	7
8.1 ACÉM	7
8.2 MIOLO DA PALETA	8
8.3 CONTRAFILÉ	8
8.4 COXÃO DURO	9
8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA	9
8.6 FRALDA	9
8.7 LAGARTO	10
8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO	10
8.9 PICANHA	11
8.10 MAMINHA DA ALCATRA	11
8.11 MIOLO DA ALCATRA	12
8.12 PATINHO	12
9 DISPOSIÇÕES FINAIS	12

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Carne bovina desossada congelada, em corte.

3. LEGISLAÇÃO

A carne bovina desossada congelada deve atender os requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Portaria MAA nº 05, de 8 de novembro de 1988;
Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria MAA nº 368, de 4 de setembro de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
IN MAPA nº 09, de 04 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº123, de 13 de maio de 2004;
IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
RDC ANVISA nº 14, de 28 de março de 2014;
Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;
IN MAPA nº 30, de 26 de junho de 2018;
RDC ANVISA nº 272, de 14 de março de 2019;
RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	igual ou inferior a - 12ºC (tolerância de +2ºC) no interior da massa muscular.
Condições de recusa imediata	sinais de descongelamento e/ou recongelamento.
Transporte	veículo isotérmico com gerador de frio.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 9 (nove) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1. As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	plástico atóxico, transparente, de alta barreira ao oxigênio e umidade, boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada a vácuo, individualmente, com etiqueta interna.
Embalagem secundária	caixa de papelão reforçada(tipo caixa tampa e caixa fundo), lacrada com fita adesiva ou cinta, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, com etiqueta adesiva. Capacidade: de 20kg a 30kg.

6.2.1 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	etiqueta de poliestireno para contato direto com o alimento.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso da embalagem; - data de validade; - condições de armazenagem; - informação nutricional; -número do registro do produto no Órgão fiscalizador.
Embalagem secundária	etiqueta adesiva.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda; - denominação do corte; - identificação do lote; - peso bruto; - peso líquido; - data de validade; - condições de armazenagem; -número de registro do produto no Órgão fiscalizador.

6.2.1 A etiqueta da embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

7.PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	uniforme, sem manchas, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares.
Odor e sabor	suave, agradável e característico.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Ausência de qualquer corpo estranho.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Teste de cocção	ausência de odor de ranço ou metálico.
pH	5,3 a 6,4 no extrato aquoso
Reação de Éber para gás sulfídrico	negativo
Reação de Éber para amônia	negativo
Reação de Kreis (1)	negativo
Pesquisa de formaldeído	negativo
Prova para sulfitos (qualitativa)	negativo
Presença de nitritos (qualitativa)	negativo
Gordura de cobertura	conforme item 8, de acordo com o corte

(1) exceto para os cortes que não apresentam gordura de cobertura.

7.4 CRITÉRIO MICROBIOLÓGICO

7.4.1 Os artigos devem cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

MICROORGANISMO	n	VMP	RESULTADO EXIGIDO
Salmonella/25g	5	Aus	Satisfatório com qualidade aceitável
Escherichia coli/g	5	10	Satisfatório com qualidade aceitável
Aeróbios mesófilos/g	5	10^5	Satisfatório com qualidade aceitável

n = nº de unidades amostrais; VMP = valor máximo permitido

8. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DA CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

8.1 ACÉM

BASE ÓSSEA: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.	
COMPONENTES MUSCULARES: trapézio, rombóide, serrátil ventral, escaleno supracostal, serrátil dorsal cranial, íliocostal torácico, longo dorsal, semi-espinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.2 MIOLO DA PALETA

BASE ÓSSEA: escápula, úmero e extremidade proximal da ulna.	
COMPONENTES MUSCULARES: tríceps braquial.	
GORDURA DE COBERTURA	≤ 5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.3 CONTRAFILÉ (FILÉ DE LOMBO)

BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas (décima primeira até a décima terceira) e seis vértebras lombares, bem como a porção dorsal das costelas que permanecem no corte(11ª à 13ª).	
COMPONENTES MUSCULARES: glúteo médio, íliocostal lombar, longo dorsal, espinhais dorsais, multífidos, intercostais internos e externos, intertransversos lombares, elevadores das costelas e retrator da costela.	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.4 COXÃO DURO

BASE ÓSSEA: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculo bíceps femural.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.5 COXÃO MOLE SEM CAPA

BASE ÓSSEA: púbis, ísquio, fêmur e extremidade proximal da tíbia.	
COMPONENTES MUSCULARES: adutorfemural, obturadores semi-membranoso, gêmeos e quadradofemural.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

8.6 FRALDINHA OU FRALDA

BASE ÓSSEA: não há.	
COMPONENTES MUSCULARES: oblíquo abdominal interno.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.7 LAGARTO

BASE ÓSSEA: Ilíaco (tuberosidade isquiática) e tarso (tuberosidade calcânea).	
COMPONENTES MUSCULARES: músculo semi-tendinoso, localizado entre o coxão mole e o coxão duro.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.8 FILÉ MIGNON SEM CORDÃO

BASE ÓSSEA: três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos psoas maior, ilíaco e quadrado lombar, com separação do músculo psoas menor (cordão).	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

8.9 PICANHA

BASE ÓSSEA: ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas.	
COMPONENTES MUSCULARES: porção dorsal do bíceps femoral. OBS. No caso da presença de músculo do coxão duro, realizar a identificação a partir da localização da terceira veia da picanha (limite do corte).	
GORDURA DE COBERTURA	Homogênea, espessura de 6 a 10mm. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.10 MAMINHA DA ALCATRA

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco.	
COMPONENTES MUSCULARES: a partir da preparação da alcatra, pela separação natural do músculo tensor da fáscia lata a partir do músculo glúteo médio.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.11 MIOLO DA ALCATRA

BASE ÓSSEA: sacro, já seccionado longitudinalmente, e ilíaco (coxal).	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos glúteos médio, acessório e profundo.	
GORDURA DE COBERTURA	≤5% do peso da peça. Deve apresentar tonalidade que varia do branco a amarela e não deve apresentar pontos hemorrágicos.

8.12 PATINHO

BASE ÓSSEA: fêmur e patela.	
COMPONENTES MUSCULARES: músculos reto femoral, vasto lateral, medial e intermediário.	
GORDURA DE COBERTURA	Isento de gordura.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-04 (2ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 16 de setembro de 2021.

Washington Rocha Triani
Gen Bda WASHINGTON ROCHA TRIANI
Diretor de Abastecimento